



JOHANNA BERGER
— DAS RESTAURANT —

Verehrte Gäste,

auch in diesem Jahr habe ich Ihnen wieder ein paar neue Menüs zusammengestellt um Ihnen und Ihren Gästen die Vorweihnachtszeit schmackhaft zu machen.

Sie sind natürlich auch herzlich dazu eingeladen, sich ein Menü selbst zusammenzustellen. Dazu möchten wir Sie bitten persönlich vorbei zu kommen.

Um Ihnen einen Schönen Abend darbieten zu können, möchte ich Sie auf folgende Bedingungen hinweisen:

GESCHÄFTSBEDINGUNGEN:

Ab einer Personenzahl von 10 Personen möchten wir Sie bitten, sich ein Menü auszuwählen, respektive Vegetarier und Veganer um lange Wartezeiten zu vermeiden.

Es ist ausgeschlossen, dass bei Ihrer Veranstaltung jeder ein anderes Menü wählt. Wahlweise können Sie auch unser Überraschungsmenü mit 3 oder 4 Gängen auswählen.

Ich bitte Sie auch uns spätestens 4 Werktage vorher sowohl die Gästeanzahl als auch das Menü und die Anzahl der Fisch- und Fleischesser mitzuteilen.

Alle Veranstaltungen werden entweder mit EC-Karte oder in Bar bezahlt. Wir akzeptieren keine Kreditkarte, da wir ein kleines Unternehmen sind. Sollte eine Veranstaltung auf Rechnung gehen (nur Firmen), wird die Rechnung sofort fällig.

Auf Wunsch können wir die Rechnung auch zuschicken, wobei Privatpersonen die Hälfte der Menürechnung in bar oder mit EC-Karte vorab bezahlen müssen. Die Rechnung ist mit Erhalt (per Mail oder Post) sofort zu begleichen. Sollten Ihnen die Menüs nicht zusagen oder noch Wünsche offen sein, können Sie diese gerne mit uns besprechen.

Wir wünschen Ihnen einen traumhaften Herbst und eine besinnliche Vorweihnachtszeit,

Johanna Berger und Team

WINTERMENÜS 2019

KLASSISCHES ENTENMENÜ

Steinpilzrahmsüppchen mit Kräutern und Röstspeck



**halbe Ente mit Rotkohl, Rosenkohl und Röstkartoffeln
in Orangensauce (Beilagen werden extra gereicht)**



Orangenpanna Cotta mit Zimteis

43.- Euro pro Person

MENÜ 1

**Scampi gebraten auf Hokkaidokürbis, Feldsalat,
marinierter Rettich**



**Rinderfilet am Stück gegart, gebratene Pilze, Selleriepüree,
Schmortomaten**

oder

Zanderfilet, Fenchelgemüse, Sesamröstkartoffeln, gelbe Möhre



Marzipancreme Brulée, Mangosorbet

46.- Euro pro Person

JOHANNA BERGER

— DAS RESTAURANT —

oder

Zanderfilet, Fenchelgemüse, Sesamröstkartoffeln, gelbe Möhre



Marzipancreme Brulée, Mangosorbet

46.- Euro pro Person

MENÜ 2 (WILD)

Büffelmozzarella, Lila Möhre, Staudensellerie, Basilikum



Pastinakensüppchen, gebratene Jakobsmuschel



rosa Hirschrücken, Maronen, Winterfrüchte, Rotkohl, Kürbis

oder

Lachsfilet, rote Beete, Sellerie, grüne Erbse



gebackene Schokolade, Orangensorbet

53.- Euro pro Person (Fleisch) – 47.- Euro pro Person (Fisch)

JOHANNA BERGER

— DAS RESTAURANT —

MENÜ 3

Quittenrisotto, gebratene Entenleber, lila Spitzkohl, Pflaumenjus



**geschmorte Kalbsbäckchen, Pastinake, Wintergemüse,
Kartoffelpürée**

oder

Dorschfilet, Senfsauce, Wintergemüse, gelbe Möhre



Passionsfrüchteparfait, Tamarilloeis

44.- Euro pro Person

VEGETARISCHES / VEGANES MENÜ

Variation von mariniertem Gemüse, Rettich (mit Büffelmozzarella)

und/oder

Pastinakensüppchen, geröstete Buchenpilze



Austernpilze, Selleriepürée, Wintergemüse



**Sorbetvariation mit Winterfrüchten (vegan)
für Vegetarier servieren wir gern das Menüdessert der Gruppe**

38.- Euro pro Person